

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

Sel générateur de dioxyde de soufre en milieu acide

CARACTÉRISTIQUES

Le **métabisulfite de potassium** est un sel d'origine inorganique qui contient du soufre, capable de se dissocier en milieu acide pour générer du dioxyde de soufre.

Le rendement théorique en SO_2 que génère le $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$ est de 57%.

Une utilisation appropriée du SO_2 permet d'obtenir des vins moins oxydés, dotés d'une plus belle couleur, de meilleurs arômes, et d'une acidité volatile plus faible, grâce aux caractéristiques suivantes :

- **Antioxydant:** possède des propriétés réductrices, neutralise l'oxygène et empêchant l'oxydation.
- **Antioxydasique:** Détruit les oxydases et donc permet d'éviter les casses oxydasiques.
- **Antimicrobien:** Exerce une activité inhibitrice sur les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.

Ce composé peut se rencontrer sous les noms suivants : Métabisulfite de potassium, bisulfite de potassium, pyrosulfite de potassium, et pentaoxydisulfate (IV) de potassium.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Dans certains cas, on note une amélioration gustative, car en réagissant avec l'acétaldéhyde, il élimine la présence de ses arômes caractéristiques.

Avec des doses d'emplois élevés, il peut apparaître l'odeur spécifique de l'anhydride sulfureux.

DOSE D'EMPLOI

Dose normale sur vendange 6-16 g/hl ou 100 kg du raisin

La dose est fonction de l'état sanitaire du raisin, de l'acidité des moûts ou des vins.

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

APPLICATIONS

Sur moûts et/ou vins.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium (E - 224).

MODE D'EMPLOI

Le produit peut être directement incorporé sur moûts ou sur vins.

Il est recommandé de préparer une solution (à 5%) avec de l'eau ou du moût /vin à traiter, en s'assurant d'une bonne homogénéisation, dans des proportions adaptées en fonction des doses à utiliser.

Précautions de travail:

Eviter tout contact avec les yeux et les muqueuses, et respecter les normes de sécurité en vigueur usuelles pour la manipulation de produits chimiques.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$ [%]	> 97,2
Thiosulfate [%]	< 0.1
Fer [ppm]	< 10
Sélénium [ppm]	< 5
Arsenic [ppm]	< 3
Plomb [ppm]	< 2
Mercuré [ppm]	< 1
Sodium [%]	< 2
Chlorures (dans HCl) [g/kg]	< 1

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 kg et sacs de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit sec et frais.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement CE 606/2009.